

PAT-NO: JP401148175A  
DOCUMENT- JP 01148175 A  
IDENTIFIER:  
TITLE: METHOD FOR AGING WITH MAGNETIC FORCE AND DEVICE  
THEREFOR  
PUBN-DATE: June 9, 1989

**INVENTOR-INFORMATION:**

NAME COUNTRY  
MIYANOO, TAKAO

**ASSIGNEE-INFORMATION:**

NAME COUNTRY  
MIYANOO TAKAO N/A

APPL-NO: JP62309147

APPL-DATE: December 7, 1987

INT-CL (IPC): A23L003/26 , C12H001/22 , H01F007/00

US-CL-CURRENT: 426/237

**ABSTRACT:**

PURPOSE: To enable aging of a food, such as SAKE(Japanese rice wine), whisky, wine, pickles, MISO (fermented bean paste) or soy sauce, at a desired time and place in a short time, by applying magnetic lines of force from a magnetic device, etc., to the food contained in a container.

CONSTITUTION: Magnetic units 4 are placed in simple, alternate arrangement, such as NS and SN, or varied arrangement in a cylindrical magnetic device 1 in the shape of a column, polygonal prism, varied prism or others and semiconductors 2, as necessary, are combined therewith. A vessel 3 is then placed in the magnetic device 1. A food, such as SAKE, whisky, wine, pickles or soy sauce, is then placed in the vessel 3 and magnetic lines of force from the afore-mentioned magnetic devices, etc., 1. 3 are subsequently applied to carry out aging in a short time.

COPYRIGHT: (C)1989,JPO&Japio

## ⑫ 公開特許公報(A) 平1-148175

⑪ Int.Cl.<sup>4</sup> 識別記号 庁内整理番号 ⑬ 公開 平成1年(1989)6月9日  
 A 23 L 3/26 Z-7329-4B  
 C 12 H 1/22 7803-4B  
 // H 01 F 7/00 8525-5E 審査請求 未請求 発明の数 2 (全2頁)

⑭ 発明の名称 磁力による熟成方法と装置

⑯ 特 願 昭62-309147

⑰ 出 願 昭62(1987)12月7日

⑱ 発 明 者 宮 之 尾 隆 雄 長野県長野市大字長野箱清水2158番地1

⑲ 出 願 人 宮 之 尾 隆 雄 長野県長野市大字長野箱清水2158番地1

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

磁力による熟成方法と装置

## 2. 特許請求の範囲

1 磁石装置(1)から発生する磁力線を当て食品等を熟成させる方法。

2 磁石装置(1)に半導体(2)を組み合わせた特許請求の範囲第1項記載の食品等を熟成させる方法。

3 磁石装置(1)に食品等の容器(3)を設けた食品等の熟成装置。

4 磁石装置(1)に半導体(2)を組み合わせた特許請求の範囲第3項記載の食品等の熟成装置。

5 筒型又は平板型をした磁石装置(1)が磁石体(4)をNS、SNを幾つか交互に配列した特許請求の範囲第3項または第4項記載の食品等の熟成装置。

6 半導体(2)を真空蒸着か印刷した特許請求の範囲第3項または第4項または第5項記載

の食品等の熟成装置。

## 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、磁力線による食品等を熟成させる方法と装置に関するものである。

(従来の技術)

従来、熟成を必要とする食品の場合、例えばウイスキーなどは、一定期間日数をかけて寝かしておく方法と、遠赤外線などを利用する方法があった。

(発明が解決しようとする問題点)

一定期間日数をかけて寝かせておく方法は、期間がかかりすぎるため場所がむだになり、量もたくさん出来ず、思うときただちに違える事も出来なかった。遠赤外線は、熱を伴うためその処理に困る事もあり、電力を必要とした。この発明はこれらの欠点を除くものである。

(問題を解決するための手段)

この発明は、磁石装置(1)に食品等の容器(3)を設け、磁石装置(1)から発生する磁力

線を食品等に当てることによって食品を熟成させる方法と装置である。磁石装置(1)には、半導体(2)を組み合わせる。

(作用)

熟成させようとする食品等を容器に入れ、何 Gauss かの磁力線を当てる。磁石装置から発する磁力線は、多方面、他方向から食品等を通過し熟成させ、半導体と組み合わせることにより相乗効果を起こしてさらにほどよい熟成をする。

(実施例)

(イ) 円柱、多角柱、変角柱、その他の筒型の磁石装置(1)に、磁石体(4)を単純配列、NS、SNと交互に配列、あるいは変化配列をし、中に食品等の容器(3)を入れる。(第1図)

(ロ) 平板型の磁石装置(1)に磁石体(4)を単純配列をし食品等の容器(3)を上添付する。(第2図)

(ハ) 中空な鉄芯(5)にコイル(6)を巻いた磁石装置(1)に電流を印加しその中に食品等の容器(3)を入れる。(第3図)

(ニ) 磁石装置(1)を食品等に犯されないようにカバーをして、食品等の容器(3)の中に入れる。(第4図)

(ホ) 半導体は、シリコン、ゲルマニウム、セレン、酸化亜鉛、炭化珪素、その他等を使用する。

(ヘ) 磁石装置(1)の表面や磁石体(4)以外の箇所に、半導体の固形物配列、蒸着、印刷、その他の方法により付属させる。

(発明の効果)

この発明による効果は、熟成させようとする食品等を短日時にて熟成させることが出来ることで、思い立ったとき実行、日時の短縮、場所の節約、コストの切り下げ等になる。

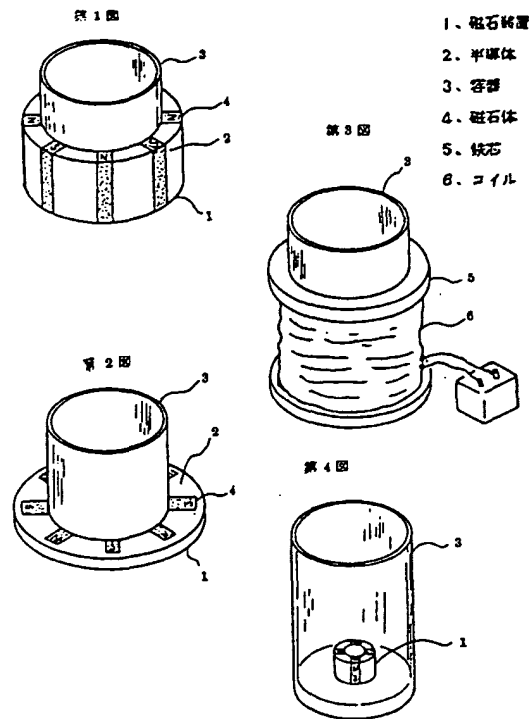
酒、ウイスキー、ワインなどの飲み物等においては、いわゆるまろやかな味になる。

漬け物や味噌、醤油などは辛味がなくなる。

4. 図面の簡単な説明

第1図、第2図、第3図、第4図は、この発明の実施例の各一例を示す斜視図。

- |        |       |
|--------|-------|
| 1…磁石装置 | 2…半導体 |
| 3…容器   | 4…磁石体 |
| 5…鉄芯   | 6…コイル |



特許出願人 宮之尾 隆雄